



413002S-2021



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0003S-2021

复合调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市好芝道食品有限公司。

本标准主要起草人：吕治宇、刘彩云、尚茹、李海莲、刘彦彦。

本标准自实施之日起代替 Q/LHZD 0003S-2020。

H N
Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻、花生米、食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、白芷、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠的部分或全部为原料，经预处理（清洗、烘炒、粉碎）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.2 花生米应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.6 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.7 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.8 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.9 肉桂应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 肉豆蔻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 小豆蔻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.14 青花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 八角应符合GB/T 7652和GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 孜然应符合GB/T 22267和GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 月桂叶应符合GB/T 30387和GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 芫荽应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。

- 2.1.22 姜黄应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合GB/T 30381和GB/T 15691的规定。
- 2.1.24 砂仁应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 丁香应符合GB/T 22300和GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27 草果应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.29 杏鲍菇应符合NY/T 3418和GB 7096的规定。
- 2.1.30 平菇应符合GB/T 23189和GB 7096的规定。
- 2.1.31 双孢蘑菇应符合GB/T 23190和GB 7096的规定。
- 2.1.32 羊肚菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.33 牛肝菌应符合GB/T 23191和GB 7096的规定。
- 2.1.34 金针菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.35 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.36 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.38 大蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.39 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状或者颗粒状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该产品固有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 ^a (以NaCl计)/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229

过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ^b /（μg/kg）	≤	5	GB 5009.22
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 适用于添加食用盐的产品检验。 ^b 适用于添加芝麻、花生米的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（适用于添加食用盐的产品）、酸价（适用于添加芝麻、花生米的产品）、过氧化值（适用于添加芝麻、花生米的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生米、食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、白芷、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠的部分或全部为原料，经预处理（清洗、烘炒、粉碎）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳市好芝道食品有限公司